

- FORNI A LEGNA
- IMPASTATRICI



FORNO MODELLO EOLIE

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO	largh.*	prof.*
101	FORNO EOLIE kg. 3	71	77
102	FORNO EOLIE kg. 5	71	103
103	FORNO EOLIE kg. 5	81	77
104	FORNO EOLIE kg. 6	81	103
105	FORNO EOLIE kg. 8	95	103
106	FORNO EOLIE kg. 10	105	103

*Misure esterne in cm



modello

• EOLIE

La struttura snella e le **linee essenziali** del nostro **forno ad incasso** lo rendono adatto ad ogni tipo di ambientazione (risparmiando anche sullo spazio) senza tralasciare potenza ed efficienza.



a richiesta
VAR008
VAR006

dotazione base del forno:

- n° 2 teglie alluminate
- n° 1 posacenere
- n° 1 pirometro
- n° 1 griglia barbecue
- n° 1 griglia separazione vano cottura
- n° 1 coppia pale
- n° 1 predisposizione impianto elettrico

FORNO MODELLO ORTIGIA

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO	largh.*	prof.*
121	FORNO ORTIGIA kg. 3	71	77
122	FORNO ORTIGIA kg. 5	71	103
123	FORNO ORTIGIA kg. 5	81	77
124	FORNO ORTIGIA kg. 6	81	103
125	FORNO ORTIGIA kg. 8	95	103
126	FORNO ORTIGIA kg. 10	105	103

*Misure esterne in cm



FORNI A LEGNA



modello

• ORTIGIA

L'**originale tetto** e il funzionale portalegna permettono al nostro **resistente forno** di essere la soluzione ideale soprattutto per gli ambienti esterni. L'unione perfetta fra **tradizione e innovazione**.

COLORI TETTO

DI BASE ● SU RICHIESTA ● ●

dotazione base del forno:

- n° 2 teglie alluminate
- n° 1 posacenere
- n° 1 pirometro
- n° 1 griglia barbecue
- n° 1 griglia separazione vano cottura
- n° 1 coppia pale
- n° 1 predisposizione impianto elettrico

FORNO MODELLO EGADI

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO	largh.*	prof.*
111	FORNO EGADI kg. 3	71	77
112	FORNO EGADI kg. 5	71	103
113	FORNO EGADI kg. 5	81	77
114	FORNO EGADI kg. 6	81	103
115	FORNO EGADI kg. 8	95	103
116	FORNO EGADI kg. 10	105	103

*Misure esterne in cm



modello

• EGADI

Le linee morbide della copertura superiore e il **design versatile** consentono al nostro innovativo forno di conformarsi ad ogni stile e *location*, garantendo indiscutibile forza e stabilità.

dotazione base del forno:

- n° 2 teglie alluminate
- n° 1 posacenere
- n° 1 pirometro
- n° 1 griglia barbecue
- n° 1 griglia separazione vano cottura
- n° 1 coppia pale
- n° 1 predisposizione impianto elettrico

FORNO MODELLO MOZIA

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO	largh.*	prof.*
131	FORNO MOZIA kg. 3	71	77
132	FORNO MOZIA kg. 5	71	103
133	FORNO MOZIA kg. 5	81	77
134	FORNO MOZIA kg. 6	81	103
135	FORNO MOZIA kg. 8	95	103
136	FORNO MOZIA kg. 10	105	103

*Misure esterne in cm



FORNI A LEGNA



modello

• MOZIA

Il nostro **robusto ed essenziale forno ad incasso** garantisce precisione, **resistenza** e pulizia senza dimenticare funzionalità, **praticità d'uso** e, soprattutto, preparazioni dal gusto inalterato.

dotazione base del forno:

- n° 2 teglie alluminate
- n° 1 posacenere
- n° 1 pirometro
- n° 1 griglia barbecue
- n° 1 griglia separazione vano cottura
- n° 1 coppia pale
- n° 1 predisposizione impianto elettrico

FORNO MODELLO PANTELLERIA

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO	largh.*	prof.*
141	FORNO PANTELLERIA kg. 3	71	77
142	FORNO PANTELLERIA kg. 5	71	103
143	FORNO PANTELLERIA kg. 5	81	77
144	FORNO PANTELLERIA kg. 6	81	103
145	FORNO PANTELLERIA kg. 8	95	103
146	FORNO PANTELLERIA kg. 10	105	103

*Misure esterne in cm



modello

• PANTELLERIA

Design originale e **lavorazione rigorosamente a mano** assicurano estrema durabilità e un **prodotto artigianale d'eccellenza**. Il nostro forno, infatti, è assemblato con **materiali di prima qualità**.

COLORI TETTO

DI BASE ● SU RICHIESTA ● ●

dotazione base del forno:

- n° 2 teglie alluminate
- n° 1 posacenere
- n° 1 pirometro
- n° 1 griglia barbecue
- n° 1 griglia separazione vano cottura
- n° 1 coppia pale
- n° 1 predisposizione impianto elettrico

VARIANTI MODELLO PANTELLERIA



FORNI A LEGNA

SU RICHIESTA

CAMERA INOX/ALLUMINATA
VAR 003 - VAR 004



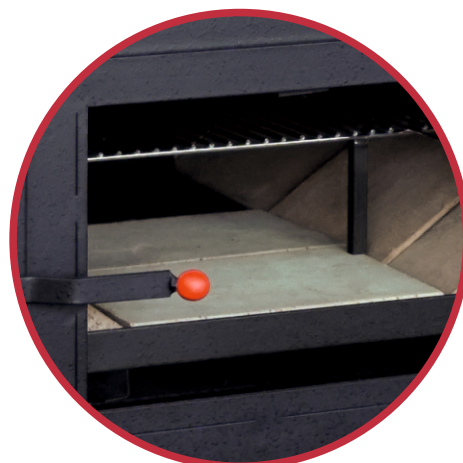
CAMERA COTTURA IN REFRATTARIO
VAR 005



PIASTRA INOX
VAR 010



VETRO SOTTO
VAR 008



BRUCIATORE BASE MATTRONE
VAR 007



BRUCIATORE CON REFRATTARIO A "V"
VAR 006



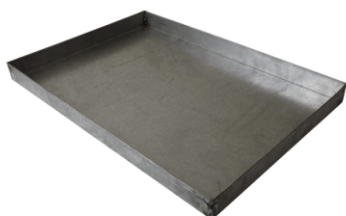
VARIANTI

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO
VAR002	CHIUSO SOTTO
VAR003	CAMERA COTTURA INOX
VAR004	CAMERA COTTURA ALLUMINATA
VAR005	CAMERA COTTURA IN REFRATTARIO
VAR006	BRUCIATORE CON REFRATTARIO AV
VAR007	BRUCIATORE BASE MATTONI
VAR008	BRUCIATORE VETRO SOTTO
VAR009	VALVOLA REGOLAZIONE FUMI
VAR010	PIASTRA INOX
VAR011	IMPIANTO ELETTRICO 12V
VAR012	COLORE TETTO EXTRA

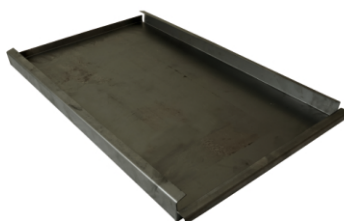
ACCESSORI E RICAMBI

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO
RIC001	TEGLIA ALLUMINATA MIS. STAND.
RIC002	PORTACENERE
RIC003	PIROMETRO
RIC004	GRIGLIA BARBECUE
RIC005	GRIGLIA VANO COTTURA
RIC006	SET PALE
RIC007	PORTALAMPADA IN CERAMICA
RIC008	MATTONI REFRATTARIO
RIC009	RUOTA FISSA
RIC010	RUOTA GIREVOLE
RIC011	POMELLO

TEGLIE ALLUMINATE



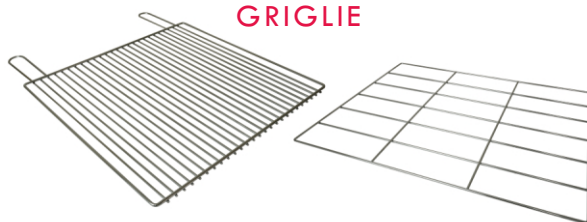
POSACENERE



PIROMETRO



GRIGLIE



PALE per pane e carbone



PORTALAMPADA



MATTONI



PIIOTE



x2

POMELLI



su richiesta

TRASFORMATORE, INTERRUTTORE, PORTALAMPADA per impianto elettrico



IMPASTARICE

COD.	DESCRIZIONE PRODOTTO
IM8	IMPASTATRICE kg. 8
IM8-S	IMPASTATRICE kg. 8 CESTELLO ESTRAIBILE



• IMPASTARICE

Utili e comodi modelli di impastatrici da abbinare ai nostri forni per soddisfare qualsiasi tipo di esigenza.



IM8-S



IM8

Suggerimenti per alcune cotture:

Pane 260° C

Pasta / Pesce 260-270° C

Pizza su mattone 280° C

Torte e dolci vari 190-220° C

Pizza in teglia / Verdure

varie 260-270° C



Materiali utilizzati nella costruzione

I forni della linea **Isole di Sicilia** sono costruiti interamente in ferro di prima qualità, sia tubolare che a lamiere piane. Le parti metalliche della struttura sono lavorate in **pressopiegatura** e assemblate tramite saldature a filo continuo. Il suolo della camera di cottura dei nostri forni è rivestito con **mattoni refrattari** realizzati a mano artigianalmente, per dare una diffusione uniforme e costante al calore. Si tratta, inoltre, di forni a combustione indiretta, cioè il fuoco e il fumo non entrano mai in contatto con il cibo, lasciandone inalterato il gusto.

La garanzia nel tempo

I prodotti **Condor s.r.l.** sono garantiti da eventuali difetti o imperfezioni di costruzione, sia per le funzionalità sia per i materiali. Insieme ai nostri forni viene fornito un documento di garanzia e una guida per il loro **corretto utilizzo**, di modo da estendere il più possibile l'integrità del prodotto.

La personalizzazione

I forni Ortigia, Eolie, Mozia, Egadi e Pantelleria sono solo alcune delle **infinite possibilità di combinazione** e personalizzazione dei nostri prodotti. Potrete arricchire il vostro forno con tanti accessori, in base alle vostre esigenze. La **coibentazione** di base in lana di vetro può essere sostituita con la **fibra di ceramica**, per ottenere un maggiore isolamento. Anche le **colorazioni** dei tetti, nei modelli Ortigia e Pantelleria, possono essere scelte tra diverse tonalità. Inoltre, i modelli come Eolie e Mozia sono pensati anche per l'**incasso** e quindi sono **personalizzabili anche nelle dimensioni**, per un perfetto inserimento.

I Forni Per Una Cottura Tradizionale

L'esperienza di **Condor s.r.l.** nella produzione artigianale di forni a combustione indiretta ci permette di presentare una linea di prodotti eccellenti per la cottura di pizza, pane e tutto il cibo che per tradizione accompagna le nostre tavole.

Le Misure

Capienza	misure esterne EOLIE - MOZIA		misure esterne ORTIGIA - PANTELLERIA		camera cottura	diametro scarico fumi
3 kg	71 x 77	H 146 (+8) cm	71 x 77	H 160 (+10) cm	57 x 58 cm	140 mm
5 kg	71 x 103	H 146 (+8) cm	71 x 103	H 160 (+10) cm	57 x 58 cm	140 mm
5 kg	81 x 77	H 146 (+8) cm	81 x 77	H 160 (+10) cm	67 x 58 cm	140 mm
6 kg	81 x 103	H 146 (+8) cm	81 x 103	H 160 (+10) cm	67 x 82 cm	140 mm
8 kg	95 x 103	H 146 (+8) cm	95 x 103	H 160 (+10) cm	78 x 82 cm	160 mm
10 kg	105 x 103	H 146 (+8) cm	105 x 103	H 160 (+10) cm	88 x 82 cm	160 mm